



Carpaccio - Tartares - Os à moelle

Le Carpaccio classic

16 €

c'est 240 g sur 3 assiettes qui vous sont proposés, servi avec des frites et 1 salade composée sur demande , Huile d'olive, Pesto, Parmesan, citron, cornichon, pignon de pain, noix

Le tartare de boeuf Classic

17 €

Haché de boeuf minute assaisonné, cornichons, câpres, persil, ail, sauce Worcester, échalotes, et sa sauce maison base tomate gingembre, servi avec frites et salade composée (tabasco ou chili-thai sur demande)

Le tartare de boeuf Rose des sables

19 €

Base identique au tartare classic

A l'Italienne - salade tomate mozzarella et roquette, olives vertes, balsamique et parmesan

A la Grecque - Artichaut, oignons rouges, citron vert et thym, olives noires, figues et feta

Le tartare du Périgord au magret de canard

23 €

Haché de magret de canard fumé et boeuf, câpres, persil et échalotes, aromatisé à l'huile d'olive truffé, morceaux de noix, et sa tranche de foie gras du sud ouest, ce plat est servi au choix avec une salade composée ou des frites fraîches

L'os à moelle en plat

17 €

Passé au four durant 20 minutes le temps de les gratiner et de vous les servir avec un soupçon de sel de Guérande, sur un lit de salade composée, accompagné de toasts grillés et de frites fraîches.

L'os à moelle Façon méditerranéen

19 €

Dans cette version les os à moelle sont agrémenté d'une préparation pesto -ail - basilic et parmesan gratinée, frites fraîches et salade composée les accompagnent